

Blütenkuchen mit Holundergelee

Südsteiermark



Zutaten

- 1/8 l Wasser
- 1/8 l Öl
- 4 Dotter
- 4 Eiklar (Schnee schlagen)
- 25 dag Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 25 dag Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver

Holundergelee: 1/2 l Holundersaft verdünnt, 1 Pkg, Tortengelee klar

Zubereitung

Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Langsam abwechselnd Öl und Wasser unterrühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben. Zuletzt den Eischnee unterheben. Masse bei ca. 150°C Heißluft 30 min. backen und danach auskühlen lassen.

Zum Schluss die fertige Ölkuchenmasse mit Holundergelee bestreichen und mit Blüten aller Art belegen (Ackerstiefmütterchen, Gänseblümchen, Veilchen, Rotklee, Wiesensalbei, Wiesenbockshorn, usw.). Den verdünnten Holundersaft erhitzen und das Tortengelee - Pulver darin auflösen, Masse kurz überkühlen lassen und dann über den Kuchen gießen.



Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Südsteiermark.

www.naturparke-steiermark.at

Blütenkuchen mit Holundergelee

Südsteiermark



Zutaten

- 1/8 l Wasser
- 1/8 l Öl
- 4 Dotter
- 4 Eiklar (Schnee schlagen)
- 25 dag Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 25 dag Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver

Holundergelee: 1/2 l Holundersaft verdünnt, 1 Pkg, Tortengelee klar

Zubereitung

Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Langsam abwechselnd Öl und Wasser unterrühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben. Zuletzt den Eischnee unterheben. Masse bei ca. 150°C Heißluft 30 min. backen und danach auskühlen lassen.

Zum Schluss die fertige Ölkuchenmasse mit Holundergelee bestreichen und mit Blüten aller Art belegen (Ackerstiefmütterchen, Gänseblümchen, Veilchen, Rotklee, Wiesensalbei, Wiesenbockshorn, usw.). Den verdünnten Holundersaft erhitzen und das Tortengelee - Pulver darin auflösen, Masse kurz überkühlen lassen und dann über den Kuchen gießen.



Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Südsteiermark.

www.naturparke-steiermark.at